

MENU DEJEUNER (SEULEMENT ENTRE 12H ET 14H)

UNE ENTREE ET UN PLAT 16,00€

AVEC DESSERT 17,00€

Entrées



17. Rouleaux croustillants au porc haché (ou végétarien) 4 pcs

SM. Salade fraîcheur de mangue, basilic, cacahuètes et vinaigrette aigre douce

Plats



71. KHAO PAD, riz sauté sans gluten (protéine à choisir) à la thaï, légumes, brouillade d'œuf.

43. GAENG KIEW WAN GAI, blanc de poulet mijoté au curry vert lait de coco, bambou, poivrons, basilic (servi avec du riz)



Desserts

Flan au lait de coco

Salade de fruits frais

Merci de nous mentionner si vous souhaitez que l'on assaisonne bien vos plats



Peu épicé



Bien épicé



Très épicé



Restaurant BIENBIEN 2

30, Bis Rue bergère 75009 PARIS

0 9 . 8 1 . 3 0 . 1 3 . 0 5

bienbienfamily@gmail.com



Bienbienfamily



MENU BIEN BIEN

UNE ENTREE, UN PLAT ET UN DESSERT 25,00€

Entrées

- 3C. TOM KHA GOONG, bouillon au lait de coco, crevette BIO, citron vert et coriandre
10. LARB NUEA, salade de bœuf thaï, citronnelle, herbe fraîche et légumes
19. THOUNG THANG, aumônières croustillantes (4pcs) à la chair de crevette, citron vert et poireaux

PLATS PRINCIPAUX

37. HOR MOK PLA, filets de daurade marinés au curry rouge, bergamote, citron vert et lait de coco, cuit à la vapeur dans une feuille 🌶️ bananier
- 29C. GOONG PHAD BAI HOALAPHA, crevettes BIO sautées à l'huile de piment, poivrons, oignon doux, pousses de bambo 🌶️ t basilic thaï
- 44P/B. MASSAMAN, mijoté au lait de coco, patate douce, carotte, oignon doux, cacahuètes.
Au choix : poulet ou bœuf.

DESSERTS

- KHANOM MOR KANG, flan crémeux au lait de coco et taro
- KHAO NIEW DAM, riz gluant noir au lait de coco et sésame grillé
- POLAMAY LOUAM, salade de fruits frais (*en fonction des arrivages*)



Merci de nous mentionner si vous souhaitez que l'on assaisonne bien vos plats



Peu épicé



Bien épi ?



Très épicé



Bienbienfamily



A LA CARTE

A PARTAGER

PT. PLATEAUX DE CROUSTILLANTS, à la thaï (15pcs)	20
17. PORPIA MOO, rouleaux croustillants fourrés au porc haché (4pcs)	7
18. PORPIA PRAK, rouleaux croustillants fourré d'une farce de légumes et taro (4pcs)	6,5
19. THOUNG THANG, aumônières croustillantes de crevette BIO (4pcs)	8
20. THOD MAN PLA, fines galette de dorade au curry rouge et bergamote (4pcs)	7,5

NOS SALADES

SM. YUM MAMOUEANG, salade de mangue, crevettes, légumes, poivrons, basilic thaï	9,5
14. LARB GAI, salade de blanc de poulet haché citronnelle menthe/coriandre	10
10. YUM NUEA, salade de lamelles de bœuf, légumes, jus de citron vert	10
10CRU. LARB DIP, tartare thaï, bœuf haché cru, menthe/coriandre	11



NOS SOUPES

1. TOM YUM GOONG, bouillon épicé citronnelle, coriandre fraîche et crevettes BIO	8,5
2. TOM YUM NUEA, bouillon épicé citronnelle, coriandre fraîche et lamelles de bœuf	8
3. TOM KHA GAI, soupe au lait de coco, coriandre, jus de citron vert et blanc de poulet	7,5
4. TOM KHA GOONG, soupe au lait de coco, coriandre, jus de citron vert et crevette BIO	8,5

NOS VOLAILLES / VIANDES

27. PRANANG, lait de coco et curry rouge, poivrons, bébé maïs et protéine à choisir (poulet/bœuf)	11
29. PHAD BAI HOALAPHA, pla ^{🌶️} uté à l'huile de piment, pousses de bambou, oignon et basilic thaï et protéine à choisir (poulet/bœuf)	11
43. GAENG KIEW WAN GAI, blanc de poulet mijoté au curry vert et lait de coco, bambou, poivron et basilic thaï	11
44P/B. MASSAMAN, mijoté au lait de coco, patate douce, carotte, oignon doux, cacahuètes et protéine à choisir (poulet/bœuf)	12
45. GAI PHAD METMAMOUANG, poulet sauté au noix de cajou, oignon doux et piments séchés	12
51. GAENG PHED PED YANG, mijoté de canard laqué curry rouge, lait de coco et b ^{🌶️} ic thaï	12
52. PED PHAD BAI HOALAPHA, canard laqué sauté à l'huile de piment, pousses de bambou, oignon et l ^{🌶️} ic thaï	12

LÉGUMES ET RIZ

65. PHAD PRAK LOUAM, wok de légumes	7
73. KHAO NIEW, riz collant	3,5
74. KHAO SUEY, riz jasmin à la vapeur	3

Merci de nous mentionner si vous souhaitez que l'on assaisonne bien vos plats



Peu épicé



Bien épi



Très épicé



Bienbienfamily



A LA CARTE

FRUITS DE MER

- 27C. PRANANG GOONG, crevettes BIO curry rouge et lait de coco 12
- 29C. GOONG PHAD BAI HOALAPHA, crevettes BIO à l'huile de piment, poivrons, pousses de bambou et basilic thaï 12
- 30C. GOONG PHAD KRATIEM PRIKTHAI, crevettes BIO panés frits cuisiné à l'ail, sel et poivre 12
35. PLA SAM ROT, daurade entière légèrement croustillante, confiture de piment aigre douce 18
- 35F. PLA SAM ROT TEMPURA, filets de dorade en tempura, confiture de piment aigre douce 12
- 35M. PLA THOD YUM MAMOUANG, daurade entière servi croustillante, salade de mangue et basilic thaï 18
36. PLA THOD SUSHI, daurade entière nappée d'un curry rouge au lait de coco et basilic thaï 18
- 36F. PLA THOD SUSHI TEMPURA, filet de dorade en tempura, nappée d'un curry rouge au lait de coco et basilic thaï 12



POUR NOS CONVIVES VÉGÉTARIENS / VÉGANE

- 1TOFU. TOM YUM, bouillon épicée à la citronnelle et coriandre, jus de citron vert et tofu 7
- 3TOFU. TOM KHA, soupe au lait de coco, coriandre, jus de citron vert et tofu 7
- SMSC. YUM MAMOUANG, salade de mangue, légumes, poivrons, basilic thaï 8
18. PORPIA PRAK, rouleaux croustillants de légumes et taro (4pcs) 6,5
- 27T. PRANANG TOFU, curry rouge lait de coco, tofu, poivron, bébé maïs et beurre 11
- 29T. PHAD BAIHOALAPA, cubes de tofu sautés à l'huile de piment, bambou, oignon doux et basilic thaï avec riz jasmint et œuf frit 15
- 43T. GAENG KIEW WAN, mijoté de tofu curry vert et lait de coco, pousses de bambou et basilic thaï 11

SIGNATURES / HOUSE'S SPECIALS

70. PHAD THAI, traditionnel pâte de riz sauté, germe de soja, coriandre et protéine à choisir (poulet/crevette/tofu ou mix) 11
71. KHAO PHAD THAI, riz sauté à la thaï, légumes et protéine à choisir (poulet/ crevette/ tofu) 10
75. GAISAB PHAD BAI KHAPAO, wok minute de bœuf ou poulet haché, ail, piment frais, basilic thaï, riz et œuf frit 15



Merci de nous mentionner si vous souhaitez que l'on assaisonne bien vos plats

Peu épicé

Bien épicé ?

Très épicé

  Bienbienfamily



BOISSONS

COCKTAILS

MY THAI (16cl), Mei kwei lu, passion, lychee et fruit frais	8
VIRGIN THAI (24cl), Mélange jus de fruit exotiques, infusion d'herbes, sirop de fraise et fruits frais	7
MANGO-JITO , mangue fraîche et pulpe, feuille de menthe, citron vert et rhum ambré Clément	9
TI'PUNCH , rhum ambré Clément, citron vert et sucre roux de canne	8
GIN TONIC , Gin Citadelle, citron vert, bitter et tonic	7,5

COUP DE CŒUR ♥

PIKINOU TI'PUNCH , relevé de piment frais thaï	8
LEGERE LIQUEUR D'ANANAS , de la maison Giffard	4
LE VERRE DE ROSE , finement pétillant « le chat » : fruité, sucré, suave	5
LA QUILLE DE ROSE , finement pétillant (75cl) « le chat »	25
MOSCATO D'ASTI , (75cl) finement pétillant, frais, suave, gourmand, idéale pour l'apéro	26

BIERES THAILANDAISE (33CL)



APERITIFS

WHISKY (4cl)	
Chivas Regal 12 ans	8,5
J&B	6
Jack Daniel's	7
Maker's Mark	8
Nikka Pure Malt, cuvée Taketsuru	11
RHUM (4cl)	
Clément « select barrel », ambré, boisé, piquant	5
CLASSICS (6cl)	
Porto ruby	4
Liqueur de coco	4
Martini rosso, Martini Bianco	4
Kir (cassis ou mûre)	4,5
Pastis ou perroquet (+menthe sirop)	4



Restaurant BIENBIEN 2
30, Bis Rue bergère 75009 PARIS
0 9 . 8 1 . 3 0 . 1 3 . 0 5

bienbienfamily@gmail.com



Bienbienfamily

BOISSONS

SOFT DRINKS

JUS THAÏ, au choix (25cl) : goyave, mangue, lychee, coco	3,5
THAÏ ICE TEA, (25cl) thé noir au lait glacé sucré	4
L'INFUSION DU MOMENT	4
COCA-COLA, COCA ZERO	3,5
VRIGIN THAI, (24cl) mélange de jus de fruits exotiques, infusion d'herbes, sirop de fraise et fruit frais	7
VITTEL, BADOIT (50cl)	3,5
BADOIT (1l)	6
BOISSON CHAUDES	2,5
Thé vert au jasmin, par convive	2
Café	3
Infusion d'épices thaï (bergamote, citronnelle, galanga) par convive	

NOS BOUTEILLES DE VINS

ROUGE (75cl)	
AOC Bordeaux Supérieur « Château Reynier 2016 »	25
AOC Brouilly « Pierre Cameléon » 2018	26
AOC Côtes du Rhône « saveurs du Rhône » 2018	24
AOC Chinon « les romances » 2015	38
ROSE	
AOC Tavel « carte d'or » 2018	
AOC Côtes de Provence « Château Saint Esprit » 2018	26
Gamay « le chat rouge »	24
BLANC	25
AOC Muscadet Sèvre & Maine « les vivandières » 2017	
AOC Alsace Riesling « Rhulmann » 2017	24
AOC Sancerre « Hubert Brochard » 2016	26
	38
AU VERRE (12cl)	
Alsace Riesling	
Chardonnay	5
Rosé clair de Provence	4
Rosé finement pétillant et fruité « le chat »	4
Rouge du Rhône	4
Bordeaux Supérieur	5
Brouilly	4
	5
	6
AU PICHET	
Rhône, Provence rosé, Chardonnay blanc	
25cl 6	50cl 9

